



Carbonade flamande

Рецепт від V-ZUG AT



готування 45 хв
Час 2 годин
готування
Прилад Comhair SE з 2015 року

Preparation

1 kg pork cheeks, cut into 5 cm chunks
1 onion
50 g bread
1 clove of garlic
75 g butter
1 tbsp plain flour
2 sprigs of thyme
2 bay leaves
1 tbsp mustard
250 ml Belgian beer, dark, e.g. Rodenbach
250 ml stock, brown
Salt
Pepper

Розігріти робочу камеру до 160 °С Гаряче повітря вологе

Peel and finely chop the onions. Crush the unpeeled clove of garlic. Remove the crusts from the bread and cut into large chunks. Mix the flour with a little stock. Add the rest of the stock, beer and mustard and mix well.

Put all the ingredients into the porcelain dish in the following order: onion, garlic, thyme, bay leaves, pork cheeks, knobs of butter, olive oil, bread, salt and pepper. Pour the stock over all the ingredients. Put the porcelain dish on the wire shelf in the preheated cooking space. Cook.

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря вологе 160 °С протягом 1 годин

After 1 hour, stir everything together well. Continue cooking.

Обернути

Гаряче повітря вологе 160 °С протягом 1 годин





Аксессуары

Wire shelf

Porcelain dish 1/2 GN, depth 65 mm

